Panasonic

取扱説明書

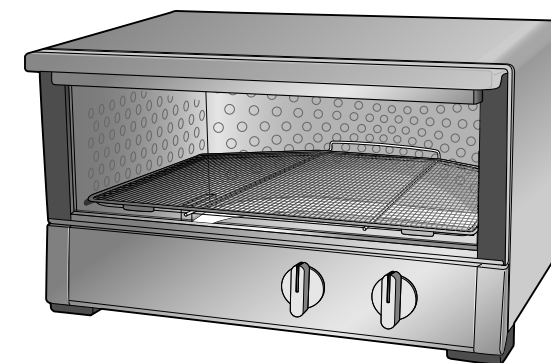
オーブントースター（家庭用）

品番 **NT-W50**

もくじ

ページ

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」（1～2ページ）を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書付き

特　長

- 一度にトーストが3枚焼ける　**ワイドビッグ庫内（横幅324 mm）**
- ムラを抑えてすばやく焼ける　**U字管ヒーター＆ディンプル庫内**
- 調理メニューに合わせて火力を調節　**火力5段階切換（1300 W／700 W／650 W／600 W／300 W）**

BZ51-171
S1011Y0

切取線

Panasonic　　持込修理

オーブントースター保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品　番	NT-W50
保証期間	お買い上げ日から　本体 1 年間
※お買い上げ日	年　月　日
※お客様	ご住所 お名前　様 電　話（　　）－
※販売店	住所・店名 電話（　　）－

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保5番地　電話（0795）42－7000

ご販売店様へ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	**注意**「軽傷を負うことや財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。

⚠ 警告

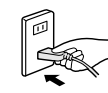
異常・故障時には、直ちに使用を中止し、さし込みプラグを抜く
発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。
<異常・故障例>
- ♦さし込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- ♦さし込みプラグ・電源コードに傷が付いたり、触れると通電しなかったりする。
- ♦ヒーターが割れている。
- ♦タイマーのもどりが不安定。

※すぐに販売店へ点検、修理を依頼してください。

定格15 A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

電源は、100 V専用コンセントを使用する
感電や火災の原因になります。

さし込みプラグの刃および刃の取り付け面にほこりが付着している場合はよく拭き、刃の根元まで確実にさし込む
ほこりが付着、さし込み不完全な場合は感電や火災の原因になります。

さし込みプラグはコンセントの奥までしっかりさし込む
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因となります。
修理はお買上げの販売店にご相談ください。

水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電のおそれがあります。

ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない
感電やけがをすることがあります。

カーテンなど可燃物の近くで使用しない
火災のおそれがあります。

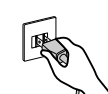
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをするおそれがあります。

受皿に油を入れて使わない
火災のおそれがあります。

電源コードを破損させたり、無理な方向に引っ張り出したり、加工しない
（無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重い物を載せる・挟みこむ・高温部に近づけるなど）
電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。

電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

注意

さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く
感電やショートによる発火を防ぐためです。

必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用する
取りはずしたまま使用すると、火災の原因になります。

お手入れは本体が冷めてから行う
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

使用後は必ずお手入れをする
調理くずや油分が残ったまま調理をすると発煙や発火のおそれがあります。

調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーを「切」にもどし、さし込みプラグを抜く
火災の原因になります。
炎が消えるまでドアを開けないでください。
空気が入り炎が大きくなります。またガラスが割れることがありますので水をかけないでください。

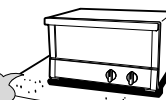
使用時以外は、さし込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐためです。

使用中や使用直後は金属部やガラスまどにふれない
高温ですのでやけどをすることがあります。

調理以外の目的で使用しない
火災・やけどの原因になります。

生の肉・魚やフライなどを直接焼かない。また、フライなど油の出るものを受皿なしで加熱しない
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。アルミホイルを使用していても油のもれることがあるので、必ず受皿にのせてください。

使用中は、本体から離れない
加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火したりすることがあります。
必ず本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因となります。

壁や家具の近くで使わない
本体の熱によって壁面や天井面、家具を傷め変色・変形の原因になります。

必要以上に加熱しない
また、タイマーつまみを固定したり回し過ぎたりしない
過熱により発火することがあります。
タイマーは短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。

本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない
本体や物が変形・変質し、火災の原因になります。

バターやジャムを塗ったパンを焼かない
パンが発火することがあります。

缶詰や瓶詰などを直接加熱しない
破裂したり赤熱してやけどやけがをすることがあります。

使用上のお願い

● **から焼きはしない**
故障の原因となります。

● **開けたドアの上に調理物をのせない**
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。

● **ドアのすき間に物をはさまない**
ドアが変形し、閉まらなくなるおそれがあります。

● **紙・プラスチック製など熱に弱い容器を入れない**
燃えることがあります。

● **アルミホイルをパンくずトレイに敷かない**
故障の原因となります。

● **本体の天面に受皿や熱に弱い容器などを置いたまま調理しない**
天面が変色したり、容器が変形します。

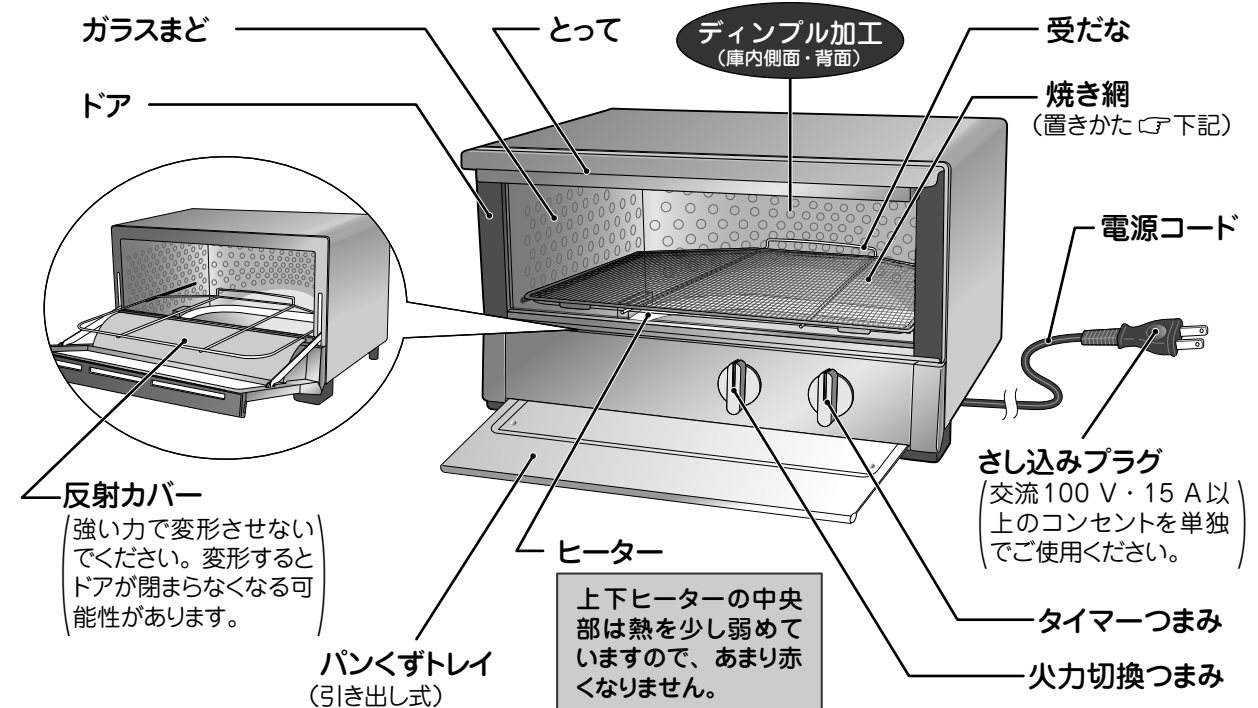
● **焼き網や受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない**
変形や破損するおそれがあります。

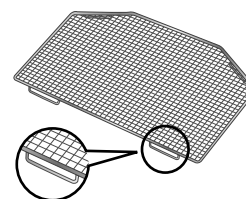
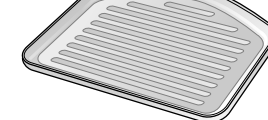
使用場所について

【消防法　基準適合】

●前面と側面の片側は開放する。

●肩よりも低い位置に設置する。

各部のなまえ

付属品

焼き網（1 枚）

受皿（1 枚）
●汁や油のでるものを料理する時は、必ず使用してください。

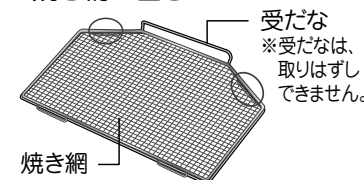
お願い
焼き網や受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない。
変形や破損するおそれがあります。

●**焼き網と受皿は調理方法に合わせて受だなにセットしてください。**（☞7ページ）

ヘルシーこんがりネット
（焼き網）

トーストは焼きむらをおさえて両面こんがり仕上げます。
フライも余分な油を落としてカラッとヘルシーに仕上げます。

焼　き　網

＊焼き網の置きかた

焼き網端面のつめ2か所が、受だな奥側の○の位置にくるように置く。

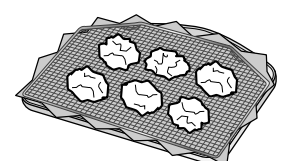
使用例：トースト、パックもち
ホットドッグ
バターロールのあたため

受　　皿

＊受だなに受皿を直接載せて使用する場合は、受皿が受だなの奥に当たる位置までセットしてください。

受皿を焼き網の上にのせても使用できます。

使用例：グラタン
ホイル焼き
ピザ

焼き網＋受皿

＊アルミホイルはヒーターに接触しないよう、ご注意ください。

アルミホイルを敷いた受皿の上に焼き網をのせ、その上に調理物を置く。

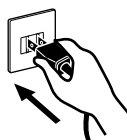
使用例：フライのあたため
冷凍フライ

使いかた

はじめてご使用になる時は、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。

＊使用中は本体からはなれないでください。

1 さし込みプラグをさし込む

●タイマーつまみを「切」の位置にしておいてください。
●さし込みプラグはコンセントの奥まで確実にさし込んでください。

2 調理物を入れる

パンの場合 ＊焼き網の前と奥に置く
（中央に置くと裏面が淡く焼けます）

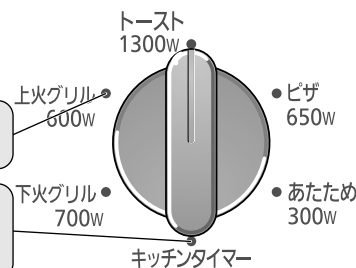
パックもち8個の場合 ＊焼き網に均等に置く

グラタン2個の場合(受皿使用)
＊受皿に均等に置く
（加熱すると受皿が反る場合があります）

3 火力切換つまみを合わせる

●7ページの「**お料理の例**」を参考にしてください。

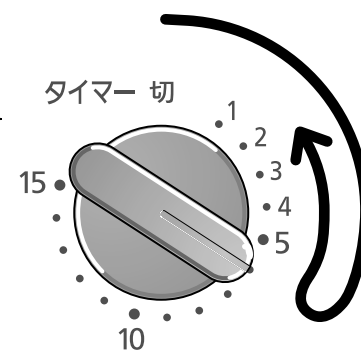
上火グリル
グラタンの仕上など、上面にのみ焼き色を付けたいときにお使いください。

キッチンタイマー
この位置でタイマーを回してもヒーターは上下とも通電しませんので、15分間のキッチンタイマーとしてお使いください。

トースト 1300 W	ピザ 650 W	あたため 300 W
上下ヒーターとも強火です。	上下ヒーターとも弱火です。 （上下ヒーターとも赤くなりませんが故障ではありません）	上ヒーターは弱火、下ヒーターはOFFです。 （上ヒーターは、赤くなりませんが故障ではありません）
キッチンタイマー	**下火グリル 700 W**	**上火グリル 600 W**
上下ヒーターともOFFです。	上ヒーターはOFF、下ヒーターは強火です。	上ヒーターは強火、下ヒーターはOFFです。

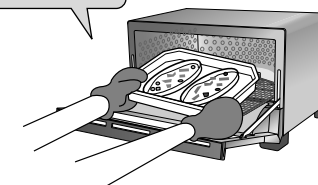
4 タイマーつまみを合わせる

●1目盛は約1分です。

●「5」以下に合わせる時は「6」以上回してからもどす
●途中で切りたい時は「切」にもどす

●調理物の水分が本体とドアのすき間などから水蒸気となって出ることがあります。(故障ではありません。)
●調理物を必要以上にこがしたり、長時間連続使用した時は高温になり、本体の一部が変色することがあります。

5 調理物を取り出す

●“チーン”と音が鳴り、タイマーが切れます。
●ご使用後はさし込みプラグを抜いてください。

●調理物を取り出す時は、受皿や調理物などが高温になっていますので、やけどに充分ご注意ください。
●タイマーは切れた後もしばらく“ジー”と音がしますが、故障ではありません。

ワンポイントアドバイス

▶▶▶トーストを調理する時は

ポイント

種類・厚さ・枚数により、時間の加減が必要

●厚切りのパンは上面が少し濃く焼けます。
●冷凍パンなど、中まであたたまりにくい時は、タイマーが切れたあと、しばらく置いておくと庫内の余熱であたたまります。
●連続してトーストを焼いた場合、2回目以降は初回より早く焼けます。
●調理中は焼け具合が変わるので、ドアを開けないでください。

▶▶▶連続調理をする場合

ポイント

ドアを開けたまま、次の調理の準備をする

●ドアを閉めたままにしておくとサーモスタットがはたらき、ヒーターが切れやすくなります。
●ドアを開けたまま次の調理の準備をすると、ヒーターが早くつき調理時間が短くなります。

▶▶▶アルミホイルの使用

●こげやすいものは調理時間を短めに合わせておき、焼き色を見ながらアルミホイルをかぶせます。
●においの出るものはアルミホイルで包み、受皿にのせると次に調理するものに、においが移りません。
●受皿にアルミホイルを敷くと汚れにくく、お手入れが簡単です。
※加熱中は、アルミホイルがヒーターに接触しないよう注意してください。アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。

▶▶▶パックもちを調理する時は

ポイント

種類・量により、時間を調節

●表面が焼けても内部が固い場合は、余熱のある庫内に約2～4分入れておきます。

▶▶▶市販の冷凍食品を調理する時は

ポイント

「オーブントースター用」を使用

●電子レンジ専用の冷凍食品は発火するおそれがあるので、使用しないでください。
●温度調整をしているため、パッケージ記載の調理時間より長くかかることがあります。
焼き色を見ながら、調理時間を調節します。

お料理の例

調理時間は初回の目安です。食品の温度・種類・量・室温などで異なりますので、でき具合を見て加減してください。

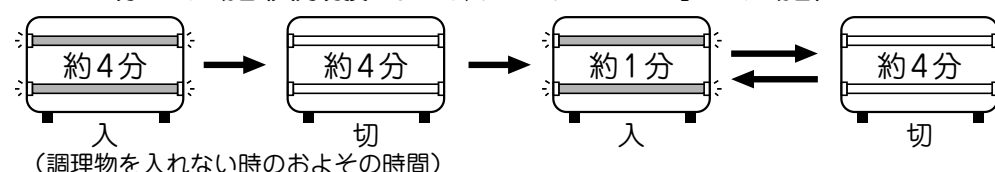
お料理例	1回量	調理時間(分)	火力切換つまみ	焼き網受皿	メモ
トースト	1枚	2～3	トースト 1300 W	焼き網	6枚切り(厚さ約2 cm)の場合 1枚焼きの場合は調理時間を短めに合わせる
	2～3枚	2.5～3.5			
冷凍トースト	1枚	2.5～3.5			表面の霜は取り除く
	2～3枚	3～4			
パックもち	4個	2.5～3			ワンポイントアドバイスを参照(☞6ページ)
	8個	3.5～5			
ピザトースト	1枚	3～4		受皿	作りかた☞8ページ
	2～3枚	4～5			
常温ピザ	1枚	5～6			大きさ8インチの場合、作りかた☞8ページ (こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる)
ホイル焼き	2包	12～14			作りかた☞8ページ
えびグラタン	2個	12～15			作りかた☞8ページ
冷凍ピザ	1枚	10.5～11.5	ピザ 650 W		大きさ8インチの場合 (こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる)
クッキー	15個	8～10			受皿にアルミホイルを敷く
フライドポテト	200 g	14～16			
えびフライのあたため	3個	7～10		焼き網＋受皿	こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる
冷凍フライ	8個	13.5～14.5			ワンポイントアドバイスを参照(☞6ページ)
ホットドッグ	2本	7～9		焼き網	アルミホイルで包む
冷凍たいやき	3個	11.5～12.5			加熱のしすぎに注意 (こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる)
バターロールのあたため	3個	3～4	あたため 300 W		
クロワッサンのあたため	3個	3.5～4			
惣菜パンのあたため	2個	8～10			
ラスク	4個	7～8			2分間乾燥させる
ベーグル	2個	3.5～6.5	下火グリル 700 W		
冷凍ピラフ	250 g	13.5～14.5		受皿	受皿にアルミホイルを敷く
冷凍シューマイ	15個	16～18			
こんがり焦げ目	適宜		上火グリル 600 W	焼き網・受皿	上面だけもう少し焼き色をつけたいときに使う 調理時間に合わせて時間を調節してください

●15分以上の調理は、タイマーが切れたあともう一度回して、残り時間を合わせてください。
●受皿を要する調理は、加熱すると受皿が反る場合があります。

サーモスタットのはたらきについて

●本品は温度を調整するためにサーモスタットが組み込まれていますので、調理途中に自動的にヒーターが消えたり、ついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。

●ヒーターの入切状態
タイマー15分にした場合(火力切換つまみを「トースト 1300 W」にした場合)

(調理物を入れない時のおよその時間)

冷凍食品の時はヒーターを入切しますので中までしっかりあたためます。
グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが切れている間は庫内の余熱によって、中までほどよくあたためます。

ピザ

火力切換：1300 W
焼き時間：5～6分

材料(1枚分)
- ピザクラスト(18 cm)…………1枚
- ベーコン …………2枚
- トマト(小) ……1/2個
- ピザチーズ………50 g
- 玉ねぎ(小) ……1/8個
- ピーマン ………1/2個
- ピザソース………40 g

作りかた
① 玉ねぎは薄く、くし形に切る。ベーコンは、2 cmの幅に、トマト、ピーマンは輪切りにする。
② ピザクラストにピザソースをぬり、①の具をのせ、ピザチーズをのせる。
③ アルミホイルを敷いた受皿にのせて焼く。

ピザトースト

火力切換：1300 W
焼き時間：3～4分

材料(1枚分)
- 食パン(5枚切り)…1枚
- 玉ねぎ(小) ………20 g
- ベーコン …………1枚
- ピーマン…………10 g
- トマト …………30 g
- ピザソース ……25 g
- ピザチーズ ……30 g

作りかた
①玉ねぎはくし形の薄切り、トマト、ピーマンは薄く輪切りにする。
②ベーコンは2 cm幅に切る。
③食パンにピザソースをぬり、ベーコン、玉ねぎ、トマト、ピーマンをのせ、ピザチーズをふりかける。
④受皿にアルミホイルを2枚重ねて敷き、その上に③をのせ、焼く。

えびグラタン

火力切換：1300 W
焼き時間：12～15分

材料(2個分)
- マカロニ……………80 g
- えび ……………………6尾
- 玉ねぎ(小) ………1/2個
- エリンギ……………30 g
- 塩・こしょう ………少々
- にんにく ……………1片
- オリーブ油 …………適量
- 溶けるチーズ………40 g
- パン粉 ………………少々
- パセリ(みじん切り) …少々

(ホワイトソース)
- マーガリン(植物性) …20 g
- 薄力粉 ………………20 g
- 牛乳 ………………350 ml
- コンソメ(顆粒) ……………小さじ2
- 塩、こしょう ………少々

作りかた
① マカロニは少し硬めに塩ゆでする。
② えびは頭をとり、殻をむき、背ワタをとって、1口大に切る。玉ねぎ、エリンギは薄切りにしておく。
③ フライパンにオリーブ油を入れ、みじん切りのにんにくを加えて熱する。香りが出てきたら玉ねぎを炒め、エリンギを加え、最後にえびを加えてさっと火を通して、塩、こしょうをしておく。
④ フライパンにマーガリンを溶かし、薄力粉を加えて炒め、牛乳を少しづつ加えて溶きのばしコンソメ、塩、こしょうをする。
⑤ ④に①のマカロニと③を加えて混ぜる。
⑥ グラタン皿に⑤を入れ、溶けるチーズ、パン粉、みじん切りのパセリをのせる。
⑦ 受皿にのせて、表面にこげ色がついて、グツグツしてきたら出来上がり。

ホイル焼き

火力切換：1300 W
焼き時間：12～14分

材料(2包分)
- 鯛 ………………1尾
- えび ……………2尾
- しめじ …………30 g
- 白ねぎ…………12cm
- ごま油 …………少々
- 酒 ………………少々
- しょうゆ …小さじ1/2
- 塩 ………………少々
- レモン …………適量
- アルミホイル …適量

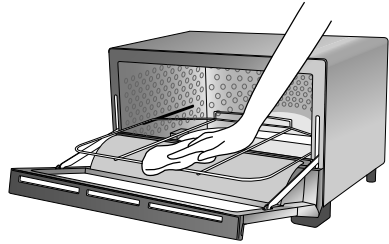
作りかた
① 鯛は3枚におろし、塩をふって1時間おいておく。
② えびは頭と背わたをとり、軽く塩をふっておく。
③ しめじはいしづきをとる。
④ 白ねぎは3 cmの長さに切る。
⑤ 鯛の皮の部分と白ねぎはガス火で少しこげ目を付けておく。鯛は半分に切る。
⑥ アルミホイルに、ごま油をぬり、えび、鯛、しめじ、白ねぎをのせて、酒、しょうゆをふりかけて包む。
⑦ 受皿にのせて焼く。
⑧ くし切りにしたレモンを添える。

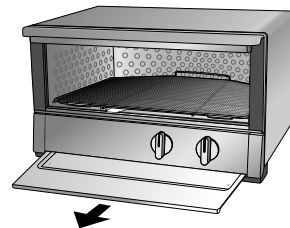
お手入れ

お手入れは、こまめに行ってください。

本体・庫内・パンくずトレイ

汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた柔らかい布をよくしぼってふいてから、乾いた布でふく。

庫内が汚れているとサーモスタットが早く働き、焼き色が淡くなります。
パンくずトレイに調理くずや油分などが残っていると焼きむらの原因になります。

パンくずトレイのはずしかた

矢印の方向に引き出す。
取り付ける時は必ず"上"印の入った面を上にして、奥まで確実に入れる。

焼き網・受皿

台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸して洗い、乾いた布でふく。みがき粉・たわしなどは使わない。

ご 注 意

- 必ずさし込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う。
- ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしは使わない。（表面を傷つけます）
- ヒーターを傷付けたり、焼き網を取り付ける時に当てたりしないよう取り扱いに注意する。（ヒーターが割れたり、ヒビが入ったりするおそれがあります）
- ガラス窓に傷を付けない。（ガラス窓が割れたり、ヒビが入ったりするおそれがあります）
- 受皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しない。（受皿にしょうゆやソースがついたままで加熱すると、シミができることがあります）
- 焼き網はぬれたままや、水に浸けたまま放置しない。（サビが発生するおそれがあります）

故障かな？と思ったら

■ 修理を依頼される前にお確かめください。

症　状		確認してください
● 加熱されない	→	● さし込みプラグが抜けていませんか？
● 途中でヒーターが消える ● ヒーターが消えたりついたりする ● ヒーターがつかない	→	● 本品は温度を調整するためにサーモスタットがはたらき、自動的にヒーターが消えたり、ついたりします。故障ではありません。
● 上下ヒーターが赤くならない	→	● 火力切換つまみが650 W／300 W／キッチンタイマー／700 W／600 Wの時は、上または下ヒーターは赤くなりません。

仕　様

品　番	NT−W50
電　源	交流 100 V
消費電力	1300 W
外形寸法	幅 約37.0×奥行 約32.3×高さ 約22.2（cm）
庫内寸法	幅 約32.4×奥行 約26.9×高さ 約 8.7（cm）
質　量	約 3.7 kg（付属品をのぞく）
火力切換つまみ	1300 W／650 W／300 W／キッチンタイマー／700 W／600 W
調理タイマー	15分計タイマー（報知音つき）
付属品	焼き網 1枚、受皿 1枚

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、お買い上げの販売店へ ご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	（　　）　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？と思ったら」（P.10）でご確認のあと、直らないときは、まずさし込みプラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	オーブントースター
●品　番	NT-W50
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　5年

当社は、このオーブントースターの補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後５年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……………………

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20番8号
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0511

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

- 特典１　お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
- 特典２　使い方など商品情報をスムーズに入手できる
- 特典３　エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

※このサービスは
WEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの
「87」と「340＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合
06-6907-1187

■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan　**Tokyo** (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……………………

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、
各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用のオーブントースターの点検を！

こんな症状はありませんか		ご使用中止
●さし込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる。 ●さし込みプラグ・電源コードに傷が付いたり、触れると通電しなかったりする。 ●ヒーターが割れている。 ●タイマーのもどりが不安定。	▶	**事故防止のため、使用を中止し、コンセントからさし込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。**

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保５番地

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   （イ）無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
   （ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   （イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   （ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   （ホ）一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
   （ヘ）本書のご添付がない場合
   （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （チ）持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
   （ご相談窓口一覧表を同梱の場合）
   お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.